KRUPS

ELECTRONIC 3 in 1 RICE-COOKER
Rice, Steamer & Slow cooker

CUISEUR A RIZ ELECTRONIQUE 3 en 1
Cuiseur à riz, Cuiseur vapeur et Mijoteur

INSTRUCTIONS FOR USE • MODE D'EMPLOI

CONTENTS

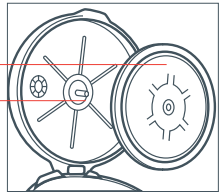
Features	P. 4
Safety reminders	P. 4
Preparation	P. 6
Using your 3 in 1 Rice Cooker	P. 6
Rice cooking function	P. 6
Slow cooking function	P. 8
Steam cooking function	P. 9
Automatic keep warm function	P. 9
On completion of cooking	P. 9
Cleaning and maintenance	P. 10
Recipes	P. 11

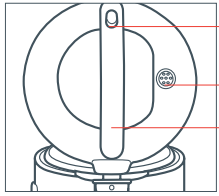
SOMMAIRE

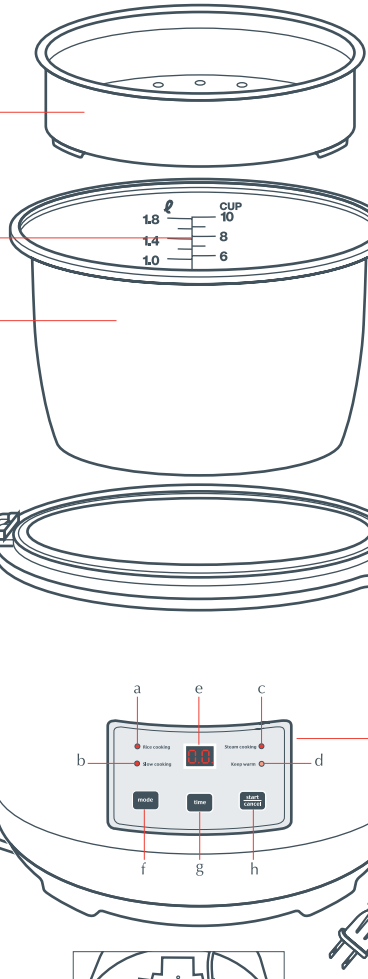
Caractéristiques de l'appareil	P. 24
Consignes de sécurité	P. 24
Préparation	P. 26
Comment utiliser votre rice cooker 3 en 1	P. 26
Fonction cuisson du riz	P. 26
Fonction cuisson mijotage	P. 28
Fonction cuisson vapeur	P. 29
Fonction maintien au chaud automatique	P. 29
Fin de cuisson	P. 29
Nettoyage et entretien	P. 30
Recettes	P. 31

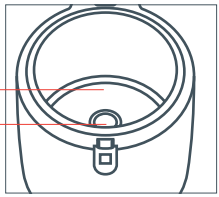
ELECTRONIC 3 in 1 RICE-COOKER
CUISEUR A RIZ ELECTRONIQUE 3 en 1

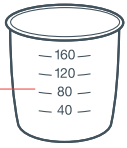
ELECTRONIC 3 in 1 RICE-COOKER
CUISEUR A RIZ ELECTRONIQUE 3 en 1

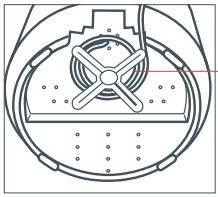




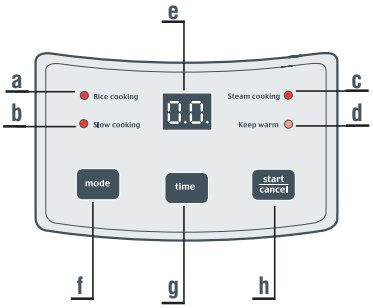








1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18



Features

1 Lid opening button
2 Steam vent
3 Lid Handle
4 Lid
5 Removable steam shield
6 Fixing axis of the steam shield
7 Steam basket
8 Graduation for water and rice
9 Removable nonstick bowl
10 Hotplate
11 Sensor
12 Condensation collector
13 Control box
- a Rice cooking indicator light (red)
- b Slow cooking indicator light (red)
- c Steam cooking indicator light (red)
- d Keep warm indicator light (orange)
- e Display of cooking time or of delayed start-up, in rice-cooker mode.
- f Cooking mode selection button
- g Cooking time selection button
- h On/Off button

14 Power cord
15 Power cord storage
16 Spoon
17 Spoon support
18 Measuring cup

IMPORTANT SAFEGUARDS:

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1 Read all instructions.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12 Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
13 Do not use appliance for other than intended household use only.
14 **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

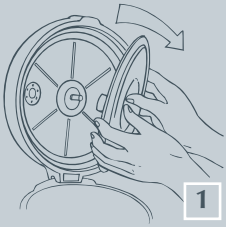
If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used

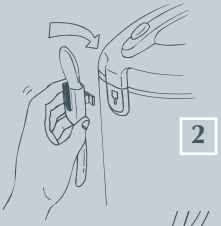
1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

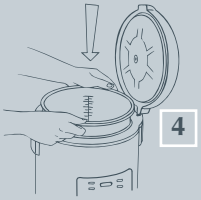
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.


1


2

3


4

5

6

7

Preparation

Before the first use

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle.
- Remove all the printed documents and the accessories.
- Remove the non-stick bowl.
- Clean the metal parts of the lid and the bowl with a sponge and washing-up liquid. Fit the steam shield onto its fixing axis - **Fig. 1**. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Dry off carefully.

Install the spoon support - Fig. 2

- Insert the plastic hook of the support in the hole located under the lid lock of the lid, and slide it downwards.

Using your 3 in 1 rice cooker

This appliance has three cooking functions: rice cooking, slow cooking, and steam cooking.

For all 3 functions

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues underneath the bowl and on the hotplate - **Fig. 3**
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned - **Fig. 4**
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close and lock the lid - **Fig. 5**
- Check that the condensation collector is correctly in position.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. - Fig. 6

If the bowl is not properly in place in the appliance, cooking cannot commence.

If you wish to change the selected cooking time in the event of an error, press cancel. Select the cooking mode again and then the cooking time.

Press start to begin the cooking process.

Rice cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the container

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups **Fig. 7**, these are used for measuring the amount of water when cooking rice. If cooking other foods, such as pasta, follow the quantities in the recipes.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings.

1 level measuring cup of rice weighs 150 g.

The plastic cup is only used for measuring rice and not the water (except when cooking 1 cup of rice).

- The table on page 7 gives a guide to cooking white rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type rice which tends

to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, see the 2 nd table below.

- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add 1½ measuring cups of water. It is normal for a little rice to stick on the base when cooking small quantities.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cup mark inside the bowl.

Cooking guide for white rice in 3 in 1 Rice Cooker

(Long grain, Basmati, Thai)

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximate cooking time*
2	0,66 lb - (300 g)	2 cup mark	3 - 4	14 - 17 min.
4	1,32 lb - (600 g)	4 cup mark	5 - 6	20 - 25 min.
6	1,98 lb - (900 g)	6 cup mark	8 - 10	23 - 27 min.
8	2,64 lbs - (1200 g)	8 cup mark	11 - 13	25 - 30 min.
10	3,30 lbs - (1500 g)	10 cup mark	14 - 17	30 - 35 min.

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

Cooking guide for other types of rice

Wash the rice before cooking except for risotto rice.

Type of rice	Measuring Cup of rice	Weight of rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximate cooking time*
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	1,32 lb (600 g)	4 cup mark	5 - 6	20 - 23 min.
Wholegrain Brown rice	4	1,32 lb (600 g)	4.5 cup mark	5 - 6	35 - 40 min.
Wild rice	4	0,88 lb (400 g)	3.5 cup mark	4 - 5	about 40 min.
Risotto rice (Arborrio type)	4	1,32 lb (600 g)	4 cup mark	4 - 5	17 - 23 min.

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

To cook rice

The cooking times given in the tables and recipes are only approximate and for your guidance.

8

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl. (See cooking guide above). Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.
- Close the lid.
- Check that the appliance is plugged in. Briefly press on the mode key. The first red “Rice cooking” light flashes.
- Press start to begin cooking, (you do not have to select the cooking time). The corresponding indicator light remains steady. - **Fig. 8**

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking guide above for an indication of times).

When the volume of water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and passes into the “Keep warm” mode (the orange “Keep warm” light comes on).

- After each use empty the condensation collector.

Cooking of rice with delayed start-up

- It is possible to delay the time the rice starts cooking.

This is the only cooking mode for which programming of a delayed start-up is possible.

- Press the time key to program the time which must elapse before cooking completes. For instance : it is 1 p.m, I would like my rice cooked at 8 p.m, I have to set « 7H » on the time key and press start to set.
- You can delay cooking for 9 hours maximum.

Some recommendations for best results when cooking of rice

- Measure out the rice into a sieve, rinse it thoroughly under cold running water. Then place the rice in the container together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the container, in order to allow even cooking.
- Add salt if required. Allow about half a teaspoon of salt for 4 cups of rice, but you can adjust this to your personal taste. Remember your Rice Cooker uses less water than when boiling rice so take care not to add too much salt.
- Stock may be substituted for water if desired. If using stock cubes, take care not to season with too much salt as they have salt included.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time.
- On completion of cooking, when the "Keep warm" function is selected, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

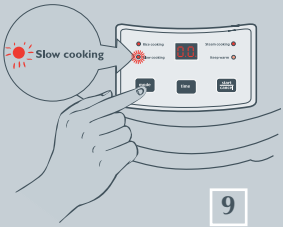
SLOW COOKING

Measuring the ingredients

- The quantity of ingredients (see recipes for the amounts) should not exceed the 10 CUP mark in the bowl when slow cooking.

To slow cook

- Select the Slow cooking mode. When the ingredients have been placed in the container and the appliance plugged in, briefly press the mode key. The first red "Rice cooking" light flashes. Press again on the mode key to sequence through the lights corresponding to the different cooking modes. Stop pressing when the "Slow cooking" light flashes. **- Fig. 9**
- Select the cooking time: For cooking to start, you must select a cooking time. The appliance allows you to program between 60 minutes minimum and 9 hours maximum for this cooking mode. Choose the time so as to suit the chosen recipe. Press repeatedly on the time key to increase the cooking time. You can also press continuously in order to speed up the process. The time increases in hourly increments from 60 minutes up to 9 hours maximum.
- Press once on start to begin the cooking process.



9

Important instructions when slow cooking dried beans and dried peas

If you are preparing a slow cooker recipe which contains dried beans or dried peas, for example red kidney beans or chick peas, they must be soaked in plenty of cold water overnight before cooking them. Drain and rinse them thoroughly, then place in a large saucepan and cover with fresh cold water.
Bring to the boil and continue to boil rapidly for 10 minutes, uncovered, then drain before using in Slow Cooker recipes.
This destroys any natural toxins in the beans or peas.

Do not eat uncooked beans, peas or lentils. Never add pulses to slow cooker recipes without boiling them first.

Season pulses after cooking as the salt can toughen them during cooking.

- Soaking is not necessary for lentils, but they must still be boiled rapidly for 10 minutes.
- Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed, and added 30 minutes before the end of the cooking time. They do not need to be boiled first.

Note: Pulses are any seed from plants in the legume family. Common pulses are beans, peas, lentils. They are rich in protein, low in fat and can be a good source of vitamins B and C.

STEAM COOKING

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the 6 CUP mark (representing 1.2 litres of water) shown in "cups" on the bowl.

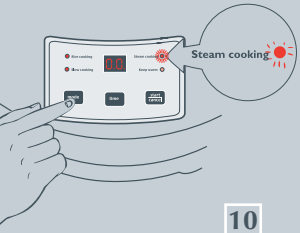
Exceeding this level may cause overflows during use.

Preparation

- Pour water into the container as stated in the recipe. However, never exceed the 6 mark CUP.
- Place the steam basket on top of the bowl.
- Add the ingredients.

To steam cook

- Select the steam mode. Briefly press the mode key. The first red "Rice cooking" light flashes. Press again on the mode key to sequence through the lights corresponding to the different cooking modes. Stop pressing as soon as the "Steam cooking" light flashes. - **Fig. 10**.
- Select the cooking time. In order for cooking to start, you have to select a cooking time. The appliance allows you to program from 1 minute minimum to 60 minutes maximum for this cooking mode. You choose the time so as to suit the chosen recipe. Press repeatedly on the time key to increase the cooking time. You can also press continuously in order to speed up the process.
- Press once on start to begin cooking.

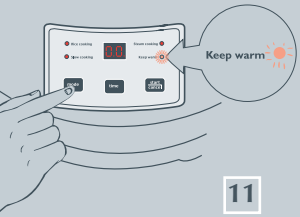


10

AUTOMATIC KEEP WARM FUNCTION

- On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the rice cooker passes automatically to the "Keep warm" function. The orange "Keep warm" light comes on.
- The food is kept warm and ready to serve. To switch off this function, press cancel.
- You also have the option of manually engaging the "Keep warm" mode. Just press the mode key to sequence through the lights until the orange light is selected. Press directly on start to begin the warming process. - **Fig. 11**.

You cannot program a time for this function. To switch it off, press cancel.



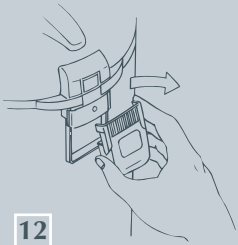
11

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid.

Caution: The escaping steam is very hot.

- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and reclose the lid.
- Press cancel to switch off the keep warm function.
- Unplug the appliance.



12

Cleaning and maintenance

The condensation collector should be emptied and cleaned after each use - Fig. 12 and 13

- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove.
- To put the plastic cover back, push firmly into the groove.

13

Cleaning the bowl, the steam bowl and the steam shield

- Use hot water, a mild detergent and a sponge to clean the bowl and the steam plate. Do not use abrasive cleaners or sponges.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.

Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

- You can also wash the bowl, the steam bowl and the steam shield in the bottom shelf of the dishwasher.

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- After being washed several times in the dishwasher and to renew the surface, it is recommended to wipe the whole of the inner surface of the bowl with a little oil.
- So as to keep the non-stick quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in the bowl.
- Make sure you put the bowl back into the Rice Cooker.

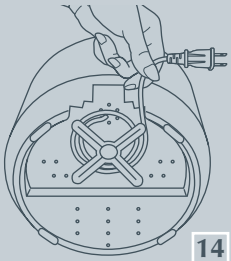
Important:

With use brown marks scratches may appear on the inside surface of the bowl.

This is normal and not considered a defect.

Taking care of the bowl

- Use a plastic or wooden spoon and not a metal one so as to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker.



14

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.
- Before putting the appliance away, wind the cord underneath the appliance.
- Wind up the cord **- Fig. 14**

How to prepare several different foods at the same time

Two different types of food can be cooked at the same time. For example, you could choose to cook the rice at the bottom and the fish at the top. For the quantity of water to put into the main bowl, refer to the guide given in the rice recipes, except when cooking brussel sprouts, potatoes and broccoli. In this case, you must add 500 ml of water.

Suggestions for combining dishes:
- *rice "à la Greque" with sausages and cumin,*
- *rice "à la Turque" with scallops cooked in foil,*
- *pilau rice with haddock and spinach,*
- *risotto with chicken breasts,*
- *plain rice with crunchy broccoli,*
- *pilau rice with honey spiced apples or pears.*

For best results, we advise you to select two recipes for which the cooking times are approximately the same.

Examples

Pilau Rice with Fish fillets
Prepare the Pilau Rice in the bowl (see recipe in the booklet), place the thin fish fillets in the steam basket. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.

Pilau rice with honey spiced apples or pears
Prepare the pilau rice in the bowl (see recipe in the booklet). Place the 3 peeled apples or pears in the steam basket. Brush the fruit over with the honey spices (mix a tablespoon of honey with a teaspoonful of powdered cinnamon, 3 ground peppercorns and a clove). Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.

***Please note:** The cooking times for all functions stated are only approximate and vary depending on quantities and personal taste.*

***CUP =** the measuring cup provided with your appliance.*
***cup =** the imperial measuring cup (8 oz/250ml).*

RICE COOKING

PLAIN RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, 1⅔ cup (400 ml) water, salt.

R*inse the rice under running water. Put the rice and the water in the bowl. Season with salt. Close the lid, select the Rice cooking mode and press* start*. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.*

PILAU RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) rice (Basmatti or Thai), 1⅔ cup (400 ml) chicken stock, 1 chopped onion, ¼ cup (50 g) butter, salt.

R*inse the rice under running water. Place the butter, chopped onion, rice and chicken stock in the bowl. Lightly season with salt. Stir well. Close the lid, select the Rice cooking mode and press* start*. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.*

RISOTTO MILANESE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 20 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, ¼ cup (50 ml) olive oil, 1 chopped onion, ¼ lb (100 g) ham, ¼ lb (100 g) mushrooms, 1⅔ cup (400 ml) chicken stock, salt, pepper, 1 cup (250 ml) passata tomato sauce, parmesan cheese.

R*inse the rice under running water. Cut the ham and mushrooms into small pieces. Place the olive oil, chopped onion, mushrooms, ham and rice in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and lightly season. Close the lid, select the Rice cooking mode and press* start*. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking. Serve with tomato sauce and parmesan cheese.*

RICE A LA GREQUE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, 1/4 cup (50 ml) olive oil, 1 chopped onion, 1/4 lb (100 g) frozen peas, 1/4 lb (50 g) chopped red peppers, 1 2/3 cup (400 ml) chicken stock, salt, pepper.

Rinse the rice under running water. Place the olive oil, chopped onion, and rice in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and stir in the frozen peas and red pepper. Season. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.

RICE A LA TURQUE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, 1/4 cup (50 ml) olive oil, 1 chopped onion, 1 2/3 cup (400 ml) chicken stock, 2/3 cup (150 ml) tomato puree (reduce by half if double concentrated type), saffron, salt, pepper.

Rinse the rice under running water. Place the olive oil, chopped onion and rice in the bowl. Stir well. Add the chicken stock and a pinch of saffron. Season. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking. Carefully mix in the tomato puree before serving.

PORTUGUESE RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, 1/4 cup (50 ml) olive oil, 1 chopped onion, 2 tomatoes, 2 red peppers, 1 2/3 cup (400 ml) chicken stock, salt, pepper.

Rinse the rice under running water. Peel the tomatoes and remove the seeds. Cut the red peppers into small pieces. Place the olive oil, chopped onion and rice in the bowl. Stir well. Add the tomatoes and peppers. Lightly season and add the chicken stock. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking. Serve with tomato sauce and parmesan cheese.

CANTONESE RICE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 30 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, 1⅔ cup (400 ml) water, ¼ cup (50 ml) olive oil, 1 chopped onion, 30 dried black mushrooms, ¼ lb (100 g) shelled shrimps or prawns, 2 eggs, 3 teaspoons soy sauce, 2 dessertspoonfuls nuoc-man or fish sauce, salt, pepper.

Soak the mushrooms in cold water for 30 minutes. Wash the rice under water. Put the rice and water in the bowl, add salt. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will switch to keep warm after about 15 minutes cooking. Thinly slice mushrooms and onion and fry in olive oil. Make a well-cooked omelette with the eggs and cut into pieces. Mix the mushrooms, onion, omelette and shrimps into the rice. Season with pepper, soy sauce, nuoc-man. Keep warm before serving.

PILAU RICE WITH SMOKED HADDOCK - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2 CUPS (300 g) long grain rice, ⅓ lb (150 g) smoked haddock, ¼ lb (100 g) chopped onions, ¼ lb (120 g) butter, 1 bouquet garni, 1⅔ cup (400 ml) fish stock or water, salt, pepper, ¾ cup (200 ml) single cream, juice of 1 lemon.

Cut the skinned and boned haddock into large pieces (about 3 cm). Rinse the rice under running water. Place the melted butter, chopped onions, pieces of haddock and rice in the bowl. Stir well. Add the water and the bouquet garni. Season. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Remove the bouquet garni and serve the rice with the hot cream mixed with the lemon juice. For a quick kedgree, substitute a pinch of turmeric for the bouquet garni and omit the lemon juice, instead add 2 or 3 chopped hard boiled eggs and 1 tbsp chopped fresh parsley with the cream.

POLENTA MOULD - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 8 mins

Ingredients: 1/2 lb (200 g) cornmeal (maize cornmeal not 'instant' type), 3 1/2 cups (850 ml) boiling water, 1/4 cup (50 g) butter (1/2 stick cut in small pieces), 1/4 lb (50 g) parmesan cheese, salt.

Place the boiling water, salt and the butter in the bowl. Pour in the cornmeal and mix well. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 8 minutes cooking. Open the lid after 10 minutes keeping warm, stir in the parmesan cheese. Pour into a dish for it to set. You can leave it to cool before you unmould. Brown the polenta with butter in a frying pan or spinkle with grated gruyère cheese au gratin style. Serve cut into pieces.

PARISIAN POTATOES - Rice cooking *(for 2)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** about 15 mins

Ingredients: 2/3 lb (300 g) frozen potato cubes, 5 tablespoons oil, 1/3 cup (20 g) butter, salt.

Place the oil and the butter in the bowl. Add the potatoes. Season with salt. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 15 minutes cooking.

SPAGHETTI MILANESE - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 10 mins

Ingredients: 1/4 lb (250 g) spaghetti (not quick cook type), 2 teaspoons olive oil, 1 teaspoon salt, 1/4 cup (50 g) butter, 8 1/2 cups (2 litres) water (boiling water from an electric kettle is faster).

Measure the 8 1/2 cups of water in a jug and pour in the bowl, then add salt and oil. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. Bring to the boil (takes 5-10 min). Add the spaghetti (snapped in half if too long), stir and allow to cook for 10 minutes with lid open. Stir again halfway through cooking. Manually switch off. Drain the water. Add the butter and serve immediately with tomato sauce or parmesan cheese. The "keep warm" function is not recommended with this recipe.

MACARONI AND HAM - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 20 mins

Ingredients: ½ lb (200 g) macaroni, ¼ cup (30 g) butter (cut in small pieces), 1 slice ham, ⅛ lb (20 g) grated gruyère cheese, half teaspoon salt, 2¼ cups (500 ml) water.

Cut the ham into small pieces. Place the butter, macaroni, ham, gruyère, water and salt in the bowl. Mix. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 20 minutes cooking. Wait for 5 mins and then onto warmed serving plates.

ROMAN GNOCCHI - Rice cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** about 10 mins

Ingredients: 3 cups (750 ml) hot homemade beef stock (not a stock cube), 1⅓ lb (150 g) semolina, ½ cup (100 g) melted butter, salt, pepper, nutmeg.

Place the warm stock, butter, salt, pepper and nutmeg in the bowl. Pour in the semolina while stirring. Mix well. Close the lid, select the Rice cooking mode and press start. Open the lid and stir after 5 minutes. The appliance will automatically switch over to keep warm after about 10 minutes cooking. Serve with tomato sauce or with grated cheese.

STEAM COOKING

SCALLOPS IN A PACKET - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 12 mins

Ingredients: 8 scallops, 2 shallots, ¼ cup (30 g) butter, salt, pepper, 2 squares of aluminium foil, ⅔ cup (150 ml) water.

Wash the scallops. Chop the shallots. Place 4 scallops on each square of foil with a pinch of chopped shallots and a knob of butter. Season. Close the papillotes (foil packets).
Place the water and steam basket in the bowl. Place the papillotes in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 12 minutes cooking. Serve in the foil.

TROUT FILLET IN A PACKET - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 4 fillets of sea trout (approx. 1/3 lb (150 g) each), 1/4 lb (50 g) carrots, 1/4 lb (50 g) celery, 1 shallot, 1/8 lb (30 g) butter, salt, pepper, 2 squares of foil, 3/4 cup (200 ml) water.

Thinly chop the carrot and the celery (about 5mm thick). Chop the shallot. Place 1 trout fillet on each square of foil with the carrot and celery and a pinch of chopped shallot and a knob of butter. Season. Close the papillotes (foil packets).
Place the water and steam basket in the bowl. Place the papillotes in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Serve in the foil.

MIXED FISH - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 1/4 lb (100 g) sea bream fillet, 1/4 lb (100 g) fillet red mullet, 1/4 lb (100 g) salmon fillet , 1/4 lb (100 g) cod fillet, 1/4 cup (50 g) butter, salt, pepper, 1/2 cup (100 ml) water, juice of 1 lemon. Cooks note : select thin fillets of fish.

Place the water and steam basket in the bowl. Cut the fish into pieces about 8 – 10 cm. Place the fish fillets in the steam basket. Season. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.
Serve with melted butter and lemon.

STEAMED BROCCOLI - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 1 lb (500 g) broccoli, 1 cup (250 ml) water.

Put the water and steam basket in the bowl. Place the broccoli in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.

STEAMED ASPARAGUS - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 1¾ lb (800 g) asparagus, 1 cup (250 ml) water.

Peel and trim the asparagus and wash well. Put the water and steam basket in the bowl. Place the asparagus crosswise in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking. Cooks note: Aspagargus is best served immediately after it is cooked.

STEAMED FRENCH BEANS - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 30 mins

Ingredients: 1⅓ lb (600 g) French beans, 1¼ cup (300 ml) water.

Peel and wash the beans. Put the water and steam basket in the bowl. Place the beans in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 30 minutes cooking.

STEAMED CHICORY - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 5 mins ***Cooking time:*** 45 mins

Ingredients: 1 lb (500 g) chicory, 2¼ cups (500 ml) water, juice of 1/2 lemon.

Put the water and steam basket in the bowl. Place the chicory in the steam bowl. Sprinkle with lemon juice. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 45 minutes cooking.

STEAMED SPINACH - Steam cooking *(for 2)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: ¾ lb (400 g) spinach, 2 tablespoons water.

Remove the stalks and wash the spinach well. Put the water and spinach in the bowl (do not use the steam basket for this recipe). Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.

STEAMED POTATOES - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 30 mins

Ingredients: 1¾ lb (600 g) potatoes, 2 cup (450 ml) water, salt.

Put the water and steam basket in the bowl. Cut the potatoes in pieces or quarters if they are too big (about 50g pieces). Place the potatoes in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 30 minutes cooking.

STEAMED COURGETTES - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 1¾ lb (800 g) courgettes, 1 cup (250 ml) water.

Peel and cut the courgettes into slices 5 mm thick. Put the water and steam basket in the bowl. Place the courgettes in the steam basket. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking.

LEMON CREAM - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 6 beaten eggs, ½ cup (250 g) caster sugar, juice of 2 lemons, peel of 1 lemon, ¾ cup (200 ml) water, ½ cup (150 ml) water for steam cooking.

Heat the water, sugar, lemon juice and lemon peel. Whisk into the beaten eggs. Mix well and sieve. Pour the mixture into 4 ramekin dishes. Cover with cling film. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid (if the height of the ramekins prevents the lid from closing, remove the steam shield for this recipe). Select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking.
Chill before serving.

CARAMEL CREAM - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 1¼ cup (290 ml) milk, 2 medium size eggs, ¼ lb (65g) caster sugar, 1 tsp vanilla extract. For the caramel: ¼ lb (65 g) caster sugar, 1 tablespoon + 1 teaspoon (20 ml) water.

Dissolve 65 g sugar with 20 ml of water and boil rapidly in a small open saucepan. When it is a deep golden colour, quickly pour into the base of 4 ramekin dishes. Beat the eggs with remaining 65g sugar, milk and vanilla extract. Pour into the dishes. Cover with cling film. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid (if the height of the ramekins prevents the lid from closing, remove the steam shield for this recipe). Select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Take out the dishes and allow to cool. Unmould before serving. Remember to replace the steam shield.

VANILLA OATFLAKES - Steam cooking *(for 4)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 15 mins

Ingredients: 1 lb (250 ml) milk, ¼ lb (80 g) oat flakes or rolled porridge oats, ⅛ cup (20 g) butter, ¼ lb (50 g) caster sugar, vanilla essence, ½ cup (150 ml) water.

Mix the hot milk with the sugar, a few drops of vanilla essence and oats. Leave for 5 minutes. Fill 4 buttered ramekin dishes. Cover with cling film. Place the water in the bowl with the steam basket. Place the dishes in the steam basket. Close the lid (if the height of the ramekins prevents the lid from closing, remove the steam shield for this recipe). Select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 15 minutes cooking. Unmould and serve. This recipe can be served with custard or a caramel sauce.

PEARS WITH CHOCOLATE SAUCE - Steam cooking *(for 3)*

Preparation: 10 mins ***Cooking time:*** 20 mins

Ingredients: 3 large ripe pears, 1 pinch of cinnamon, ¾ cup (200 ml) water, ¼ lb (100 g) plain cooking chocolate, ¼ cup (50 ml) water, ¼ cup (50 ml) cream.

Peel the pears, cut in half and core. Place the 200 ml water in the bowl with the steam basket. Place the pears in the steam basket and sprinkle with cinnamon. Close the lid, select the Steam cooking mode, the cooking time and press start. The appliance will automatically switch over to keep warm after 20 minutes cooking. To make the chocolate sauce, slowly melt the chocolate with the water and the cream. Mix. Serve the pears coated with chocolate sauce.

HINTS AND TIPS WHEN SLOW COOKING

- *Root vegetables, such as carrots, celery, swede, turnip, and potatoes, usually take longer to cook than meat when Slow Cooking. Thinly slice or dice them into small pieces about 5 mm (¼ inch) in size. Make sure they are immersed in the cooking liquid otherwise they will not cook through.*
- *Food does not brown when slow cooking, so meat and poultry should be browned first in a frying pan and then transferred to the bowl. If thickening the recipe at the start of cooking, add flour or cornflour to the food when browning, stir it in and cook for 1 minute.*
- *Always completely thaw all frozen ingredients before cooking, especially poultry and meat. If using frozen vegetables thaw them first, otherwise they will lower the temperature of the slow cooked food. Add the thawed vegetables about 30 minutes before the end of cooking.*
- *With slow cooking less liquid is required as it does not evaporate. Some recipes actually finish up with more liquid once they are cooked, as the juices from the food combine with the cooking liquid. When adapting conventional recipes for slow cooking, as a general guide use about half the normal liquid since there is less evaporation.*
- *Avoid opening the lid during slow cooking as this allows significant loss of heat, hence lengthening the cooking time considerably. Only open the lid to add further food ingredients.*
- *Flavours are intensified, so use seasonings and flavourings sparingly. Season lightly and then adjust the seasoning after cooking has finished.*
- *Add cream or milk or egg yolk to savoury dishes at the end of cooking time, as long cooking could cause them to curdle.*
- *If preferred, dishes can be thickened towards the end of the cooking time. Blend some cornflour with a little cold water and stir into the ingredients for the final 1-1½ hours of cooking. Alternatively, use instant thickening granules available from supermarkets as directed on the packet.*

BEEF IN RED WINE AND ONIONS - Slow cooking *(for 6)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 7 - 9 hours

Ingredients: 2 tablespoons vegetable oil, ½ lb (200 g) unsmoked streaky bacon (chopped), 1 chopped onion, 1 crushed clove of garlic (optional), 2¼ lbs (1 kg) rump steak, 2 tablespoons plain flour, 1¼ cup (300 ml) red wine, 1 bay leaf, 12 small whole onions, salt and freshly ground black pepper.

Trim any excess fat off the steak and cut into 2 cm cubes. Heat the oil in a large pan and brown the meat on all sides. Place the meat in the bowl. Gently fry the bacon, chopped onion and garlic for about 2 – 3 minutes. Stir in the flour, then slowly add the red wine, and mix until well blended. Bring the boil, stirring continuously, and then add the bay leaf, onions and seasoning. Transfer to the rice cooker bowl and mix well. Close the lid, select the Slow cooking mode, the cooking time (within the range 7 – 9 hours) and press start. Serving suggestion: Serve with new potatoes. If the gravy is too thin, transfer to a pan and thicken using a little cornflour.

CHICKEN AND BACON CASSEROLE - Slow cooking *(for 4)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 6 - 8 hours

Ingredients: 2 tablespoons vegetable oil, 4 chicken portions, 2 strips smoked streaky bacon, 2 chopped onions, 1 crushed clove of garlic (optional), 2 carrots (in 5 mm dice), 2 celery sticks (in 5 mm slices), 2 tablespoons plain flour, (450 ml) 2 cups chicken stock, 2 tablespoons tomato purée, ½ teaspoon dried mixed herbs (optional), salt and freshly ground black pepper.

Heat the oil in a large pan and brown the chicken on all sides. Place the chicken in the bowl. Add the bacon, onions, garlic, carrots and celery and gently fry for about 4 minutes. Stir in the flour and then gradually add the stock, tomato purée, mixed herbs and seasoning. Bring to the boil stirring continuously. Pour over the chicken. Close the lid, select the Slow cooking mode, the cooking time (within the range 6 – 8 hours) and press start. Serving suggestion: Adjust seasoning after cooking and serve with new potatoes. If the sauce is too thin, transfer to a pan and thicken using a little cornflour.

PORK, CIDER AND APPLE CASSEROLE - Slow cooking *(for 4 - 5)*

Preparation: 15 mins ***Cooking time:*** 6 - 8 hours

Ingredients: 2 tablespoons vegetable oil, 1 chopped onion, 2 celery sticks (in 5 mm slices), 1 large tart chopped cooking apple e.g. Bramley (about ¾ lb (350 g) when chopped), 1⅔ lb (750 g) loin pork, 2 tablespoons plain flour, 1¼ cup (300 ml) dry or medium dry cider, ½ tsp dried thyme, ½ teaspoon dried sage, salt and freshly ground black pepper.

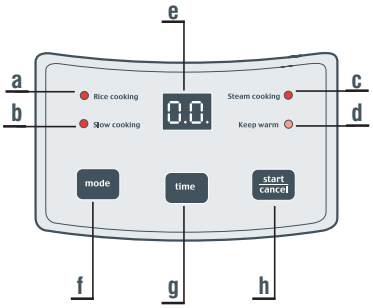
Trim any excess fat off the pork and cut into 2 cm cubes. Heat the oil in a large pan and gently fry the pork until lightly browned all sides. Place the meat in the bowl. Add the onion, celery, and apple to the pan and gently fry for 3 minutes. Stir in the flour and then gradually add the cider. Bring to the boil stirring continuously, and then add the herbs and seasoning. Transfer to the rice cooker bowl and mix well. Close the lid, select the Slow cooking mode, the cooking time (within the range 6 - 8 hours) and press start.

CHUNKY VEGETABLE SOUP - Slow cooking *(for 6)*

Preparation: 20 mins ***Cooking time:*** 4 - 6 hours

Ingredients: 2 tablespoons vegetable oil, 1 large leek (in 5 mm slices), 1 large carrot (in 5 mm dice), 2 small chopped onions, 2 sticks celery (in 5 mm slices), (175 g) ¾ cup green cabbage (finely shredded), (1.5 litre) 6⅓ cups vegetable stock, (400 ml) 1¾ cup tomato passata sauce, salt and freshly ground black pepper.

Heat the oil in a large pan. Add the leek, carrot, onions, and celery and fry gently for about 2 minutes. Add the cabbage and remaining ingredients. Bring to the boil. Place the whole in the bowl. Close the lid, select the Slow cooking mode, the cooking time (within the range 4 - 6 hours) and press start. Serving suggestion: Adjust the seasoning before serving and serve with grated Parmesan cheese and crusty white bread.



Caractéristiques de l'appareil

1 Bouton d'ouverture du couvercle
2 Sortie vapeur
3 Poignée du couvercle
4 Couvercle
5 Pare-vapeur amovible
6 Axe de fixation du pare vapeur
7 Bol vapeur
8 Graduation pour l'eau et le riz
9 Cuve anti-adhésive amovible
10 Plaque chauffante
11 Capteur
12 Collecteur à condensation
13 Boîtier de commande
- a Voyant de sélection pour la cuisson du riz (rouge)
- b Voyant de sélection mijotage (rouge)
- c Voyant de sélection cuisson vapeur (rouge)
- d Voyant de maintien au chaud (orange)
- e Affichage du temps de cuisson / ou du départ différé, en mode Rice cooker.
- f Bouton de sélection du mode de cuisson
- g Bouton de sélection du temps de cuisson
- h Bouton marche/arrêt

14 Cordon d'alimentation
15 Logement du cordon d'alimentation
16 Cuillère
17 Support cuillère
18 Verre doseur (ou CUP)

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1 Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
3 Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5 Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer, d'enlever les accessoires, ou de le nettoyer.
6 N'utilisez aucun appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service. Voir la liste ci-jointe des centres de service.
7 L'usage de certains accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table. Ceci pourrait engendrer de graves accidents. Ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10 Ne placez jamais l'appareil sur/ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11 Ne déplacez jamais un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12 Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, débranchez.
13 N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.
14 **GARDEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

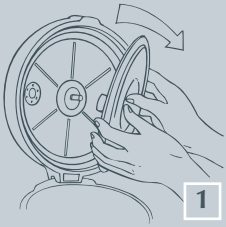
INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CÂBLE D'ALIMENTATION

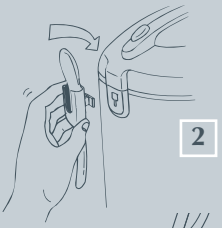
Le produit est fourni avec un câble d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci s'emmêle et que l'on puisse trébucher dessus.
Un câble d'alimentation plus long ou une rallonge peuvent être utilisés à condition de s'en servir avec précaution.
Si vous utilisez une rallonge ou un câble d'alimentation plus long, veillez à ce que :

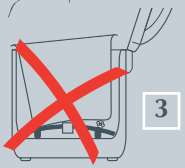
1) Le calibre spécifié sur le câble soit au moins aussi élevé que celui indiqué sur l'appareil.
2) Le câble d'alimentation soit disposé bien à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants et de manière à ce que l'on ne puisse pas trébucher dessus.

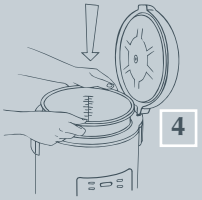
Si votre appareil doit être relié à une prise mise à la terre, la rallonge doit aussi être équipée d'une mise à la terre.

Si votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques, et cette prise ne peut se brancher que dans un sens. Si la prise ne rentre pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez d'aucune façon la prise.


1


2


3


4

5

6

7

Préparation

Avant la première utilisation

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur la poignée.
- Sortir tous les documents imprimés et les accessoires de la cuve.
- Retirer la cuve amovible.
- Nettoyer les parties métalliques du couvercle et la cuve avec une éponge et de l'eau savonneuse. Fixer le pare-vapeur sur son axe de fixation - **Fig. 1**. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.
- Sécher avec soin.

Mettre en place le support à cuillère - Fig. 2

- Insérer le crochet en plastique du support dans le trou se trouvant sous le verrou du couvercle et le faire glisser vers le bas.

Comment utiliser votre rice cooker 3 en 1

Cet appareil possède 3 différents modes de cuisson : cuisson du riz, cuisson mijotage, cuisson à la vapeur.

Pour les trois fonctions

- Nettoyez avec précaution l'extérieur du bol (spécialement le fond). Assurez-vous qu'il n'y ait pas de résidu sous le bol ou sur la plaque chauffante.**- Fig 3**
- Placez le bol dans l'appareil tout en vous assurant qu'il soit bien positionné. **- Fig 4**
- Faites légèrement tourner le bol dans les deux sens afin de vous assurez qu'il y ait un bon contact entre le bol et la plaque chauffante.
- Assurez-vous que le bol vapeur est correctement positionné.
- Fermez et verrouillez le couvercle. - **Fig. 5**
- Vérifiez que le collecteur à condensation est bien en place.
- Branchez l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche tant que les étapes précédentes n'ont pas été achevées.

Ne jamais poser la main sur la sortie vapeur durant la cuisson en raison des risques de brûlures. - Fig. 6

Si la cuve n'est pas en place dans l'appareil, la cuisson ne pourra pas commencer.

En cas d'erreur, si vous voulez modifier le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur cancel . Sélectionnez de nouveau le mode de cuisson choisi puis le temps de cuisson.

Appuyez sur start pour commencer la cuisson.

Cuisson du riz

Mesurez les ingrédients – capacité maximale de la cuve

- Les repères inscrits dans la cuve sont donnés en litres et en « CUP »**- fig 7**. Elles servent à mesurer la quantité d'eau à ajouter lorsque vous cuisinez du riz. Si vous cuisinez d'autres aliments comme les pâtes, veuillez suivre les quantités qui sont données dans les recettes.
- Le verre doseur en plastique, qui est fourni avec votre appareil, sert à mesurer le riz et la table de correspondance ci-jointe permet de déterminer la quantité de riz requise pour un certain nombre de couverts.
  1 verre doseur à raz bord correspond à 150g de riz.

Le verre doseur sert seulement à mesurer le riz et non l'eau (sauf lorsque vous cuisinez 1 verre doseur de riz).

- Le tableau de la page 27 donne des indications pour cuire du riz blanc. Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser du riz blanc

ordinaire plutôt que du riz « facile à cuire » qui a tendance à donner un riz plus collant qui colle à la cuve. Avec les autres types de riz, comme le riz brun ou le riz sauvage, référez-vous au second tableau ci-dessous.

- Pour cuire 1 verre doseur de riz (soit l'équivalent d'une grande ou de deux petites portions), versez 1 verre doseur de riz blanc, puis ajouter 1 1/2 verre doseur d'eau. Il est normal que le riz colle à la cuve lorsque vous préparez de petites quantités de riz.
- La quantité eau + riz ne doit jamais excéder le repère 10 « CUP » inscrit à l'intérieur de la cuve.

Guide pour la cuisson du riz blanc dans le Cuiseur à riz 3 en 1
(Long grain, Basmati, Thaï)

Nombre de verre doseur de riz blanc	Poids de riz blanc	Niveau d'eau correspondant dans la cuve (avec le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
2	0,66 lbs - 300 g	2 CUP	3 - 4	14 - 17 min *
4	1,32 lbs - 600 g	4 CUP	5 - 6	20 - 25 min *
6	1,98 lbs - 900 g	6 CUP	8 - 10	23 - 27 min *
8	2,64 lbs - 1200 g	8 CUP	11 - 13	25 - 30 min *
10	3,30 lbs - 1500 g	10 CUP	14 - 17	30 - 35 min *

* Le cuiseur à riz déterminera automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité de riz et de l'eau que vous avez placés dans la cuve.

Guide pour la cuisson des autres types de riz
Lavez le riz avant de le faire cuire sauf pour le risotto

Type de riz	Nombre de verre doseur	Poids de riz	Niveau d'eau correspondant dans la cuve (avec le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif *
Riz blanc rond (riz italien – souvent riz collant)	4	1,32 lbs (600 g)	4 CUP	5 - 6	20 - 23 min.
Riz brun	4	1,32 lbs (600 g)	4.5 CUP	5 - 6	35 - 40 min.
Riz sauvage	4	0,88 lbs (400 g)	3.5 CUP	4 - 5	environ 40 min.
Riz risotto	4	1,32 lbs (600 g)	4 CUP	4 - 5	17 - 23 min.

*Le cuiseur à riz déterminera automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité de riz et de l'eau que vous avez placés dans la cuve.

Pour cuire du riz

Les temps de cuisson donnés dans les tableaux et les recettes sont approximatifs et juste pour information.

- Versez la quantité de riz nécessaire dans la cuve en utilisant le verre doseur fourni. Puis complétez avec de l'eau froide jusqu'au repère « CUP » correspondant inscrit dans la cuve. (voir les tableaux de correspondance ci-dessus).
  Note : Versez toujours le riz en premier sinon vous aurez trop d'eau.
- Fermez le couvercle.
- Vérifiez que l'appareil est branché.
- Donnez une impulsion sur la touche mode. Le voyant rouge « Rice cooking » clignotera.
- Appuyez sur start pour démarrer la cuisson sans sélectionner de temps de cuisson au préalable.
- Le voyant rouge correspondant cessera de clignoter et demeurera allumé. **- Fig. 8**

8

Le rice cooker détermine lui-même le temps exact de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients versés dans la cuve (voir le tableau de correspondance ci-dessus).

Une fois le volume d'eau absorbé par le riz, l'appareil stoppe la cuisson automatiquement et passe en maintien au chaud (le voyant orange « Keep warm » s'allume).

- Le collecteur à condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.

Cuisson du riz avec un départ différé

- Vous avez la possibilité de retarder le démarrage de la cuisson du riz.

C'est le seul mode de cuisson pour lequel la programmation du départ différé est possible.

- Appuyez sur la touche time pour programmer le temps qui s'écoulera avant que la cuisson ne se termine. Par exemple, il est 13 heures et vous souhaitez que votre riz soit cuit à 20 heures, vous devez programmer « 7 H » avec la touche time et presser start pour enregistrer.
- Vous pouvez différer la cuisson pour un maximum de 9 h.

Quelques conseils pour de meilleurs résultats lors de la cuisson du riz

- Mesurez le riz et le laver à l'eau courante dans un récipient à part. Mettez ensuite le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurez que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin de permettre une cuisson homogène.
- Ajoutez du sel si nécessaire. Versez l'équivalent d'une demi-cuillère à thé pour 4 verres doseur de riz, mais vous pouvez ajuster ces quantités à vos goûts personnels. N'oubliez pas que votre Cuiseur à riz demande moins d'eau qu'une cuisson traditionnelle à la casserole, alors faites attention de ne pas mettre trop d'eau.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon, si désiré. En cas d'utilisation de cubes de bouillon, veillez à ne pas trop assaisonner avec du sel dans la mesure où ils contiennent déjà du sel.
- Ne pas ouvrir le couvercle en cours de cuisson dans la mesure où la vapeur va s'échapper, ce qui risque d'altérer le temps de cuisson.
- En fin de cuisson, quand la fonction « Keep warm » est sélectionnée, remuez le riz et le laisser dans le cuiseur encore quelques minutes pour obtenir une cuisson parfaite avec des grains séparés.

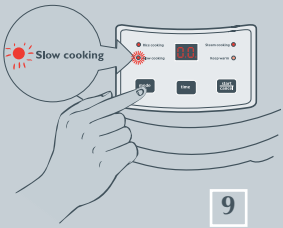
CUISSON MIJOTAGE

Mesurer les ingrédients

- La quantité d'ingrédients (voir recettes) ne doit pas excéder le repère 10 de la cuve (repère CUP).

Cuisson

- Sélection du mode mijotage : Une fois les ingrédients disposés dans la cuve et l'appareil branché, donnez une impulsion à la touche mode. Le premier voyant rouge « Rice cooking » clignotera. Appuyez de nouveau sur la touche mode pour faire défiler les voyants correspondants aux différents modes de cuisson. Arrêtez d'appuyer dès que le voyant « Slow cooking » s'allume. - **Fig. 9**
- Sélection du temps de cuisson : Pour permettre le démarrage de la cuisson, il vous faut sélectionner une durée de cuisson. L'appareil permet une programmation de 60 minutes minimum et de 9 h maximum pour ce mode de cuisson. Choisissez le temps nécessaire en fonction de la recette choisie. Donnez des impulsions à la touche time pour augmenter le temps de cuisson. Vous pouvez aussi appuyer en continu pour aller plus vite. Le temps de cuisson augmentera par intervalles d'une heure à partir de 60 minutes et jusqu'à un maximum de 9 h.
- Appuyez une seule fois sur start pour démarrer la cuisson.



9

Informations importantes pour la cuisson mijotage des haricots secs, des pois et des lentilles

Ne jamais manger de petits pois, lentilles, haricots qui ne sont pas cuits. Ne jamais ajouter de légumineux dans une recette en cuisson mijotage sans les avoir préalablement faits bouillir.
Si vous préparez une recette contenant des haricots secs ou des pois, faites-les tremper la veille dans de l'eau froide avant de les cuisiner. Egouttez et rincez-les correctement. Placez-les dans une casserole remplie d'eau fraîche. Portez à ébullition et faites-les bouillir rapidement pendant 10 minutes. Ceci permet de détruire toutes les toxines naturellement présentes dans les haricots et les pois.
Salez les légumineux en fin de cuisson car le sel peut les durcir pendant la cuisson.
Les haricots et les légumineux en conserve peuvent être simplement égouttés, rincés et ajoutés 30 minutes avant la fin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de les faire bouillir au préalable.
Notes : les légumineux font partie de la famille des légumes. Les plus communs sont les haricots, les pois et les lentilles. Ils sont riches en protéines, faiblement caloriques et constituent une source importante de vitamines B et C.

CUISSON VAPEUR

Mesurez les ingrédients

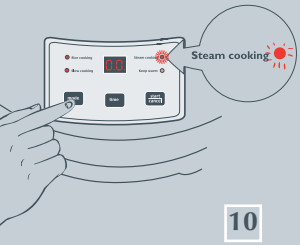
- La quantité maximale d'eau dans la cuve ne doit pas excéder le repère 6 (soit 1.2 l d'eau) exprimé en «CUP» dans la cuve. Le dépassement de ce niveau peut entraîner un débordement du contenu.

Dépasser ce niveau risque de provoquer des débordements en cours d'utilisation.

Préparation

- Versez de l'eau dans la cuve jusqu'au repère CUP 6 sans le dépasser.
- Posez le bol vapeur dans la cuve.
- Ajoutez les ingrédients.

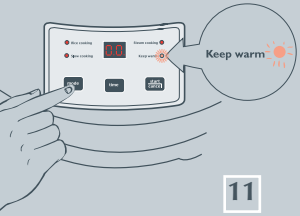
Cuisson



10

- Sélection du mode vapeur : Donnez une impulsion à la touche mode. Le premier voyant rouge « Rice cooking » clignotera. Appuyez de nouveau sur la touche mode pour faire défiler les voyants correspondants aux différents modes de cuisson. Arrêtez d'appuyer dès que le voyant « Steam cooking » s'allume. **- Fig. 10**
- Sélection du temps de cuisson : Pour démarrer la cuisson, il faut sélectionner une durée de cuisson. L'appareil permet une programmation de 1 minute minimum et de 60 minutes maximum pour ce mode de cuisson. Choisissez le temps nécessaire en fonction de la recette choisie. Donnez des impulsions à la touche time pour augmenter le temps de cuisson. Vous pouvez aussi appuyer en continu pour aller plus vite.
- Appuyez une seule fois sur start pour démarrer la cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE



11

- En fin de cuisson, quel que soit le mode de cuisson choisi, le cuiseur passe automatiquement en fonction maintien au chaud. Le voyant orange « Keep warm » s'allume.
- L'aliment est ainsi toujours chaud, prêt à être consommé. Pour stopper la fonction, appuyer sur cancel.
- Vous pouvez aussi déclencher manuellement la fonction maintien au chaud. Il vous suffit d'appuyer sur la touche mode pour faire défiler les voyants jusqu'à ce que le voyant orange soit sélectionné.
  Appuyez directement sur start pour mettre en route le maintien au chaud. **- Fig. 11**

Vous ne pouvez pas programmer de temps pour cette fonction. Pour l'arrêter, appuyer sur cancel.

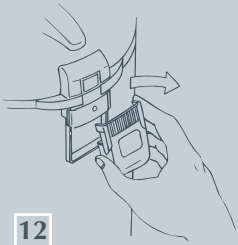
Fin de cuisson

- Ouvrez le couvercle.

Attention ! La vapeur qui s'échappe est très chaude.

- Servez à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve se gardent bien au chaud pour un éventuel deuxième service. Vous pouvez aussi relancer manuellement la fonction maintien au chaud (voir paragraphe précédent).
- Appuyez sur cancel.
- Débranchez le cordon d'alimentation.

Nettoyage et entretien



12

Le collecteur à condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation - Fig. 12 et 13.

- Pour retirer le récupérateur, appuyez de chaque côté et tirer.
- Pour remettre en place le collecteur, le placer face à la rainure et pousser fermement.

13

Nettoyez la cuve, le pare-vapeur amovible et le bol vapeur.

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si des aliments ont collé au fond, laissez tremper la cuve quelques temps avant de la laver.
- Séchez la cuve avec soin.

Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.

- Vous pouvez également nettoyer la cuve, le pare-vapeur amovible et le bol vapeur au lave-vaisselle.

Pour la cuve, suivre les recommandations suivantes :

- Lors de la mise en place de la cuve, attention à ne pas en égratigner l'intérieur sur les grilles du lave-vaisselle.
- Après plusieurs passages au lave-vaisselle, pour rajeunir le revêtement anti-adhésif nous vous recommandons de passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface intérieure de la cuve.
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement, ne pas couper directement dans celui-ci.
- Bien remettre la cuve en place dans le cuiseur.

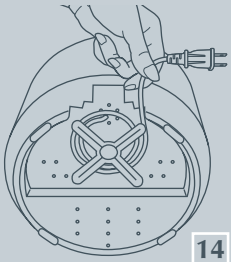
Remarques importantes :

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients. Ceci est normal et ne constitue un défaut.

Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif de cet ustensile est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Précautions d'utilisation de la cuve.

- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois, et non en métal, pour ne pas endommager le revêtement de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne pas verser de vinaigre à l'intérieur de la cuve.
- La surface de la cuve peut changer de couleur après une ou plusieurs utilisations.
  Ce changement, dû à l'action de l'eau et de la vapeur, ne nuit en rien à l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.



14

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil.

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil, l'intérieur du couvercle ainsi que le cordon avec un linge humide, puis séchez. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop puissants ou abrasifs.
- Ne pas nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, mettez les accessoires dans la cuve.
- Enroulez le cordon - **Fig. 14**

Comment préparer plusieurs aliments en même temps

Vous pouvez utiliser la vapeur dégagée par la cuisson du riz pour cuire, en même temps, un autre aliment dans le bol vapeur. Par exemple, vous pouvez cuire du riz en bas et du poisson en haut, dans le bol vapeur. Pour les quantités d'eau à mettre dans le bol principal, suivez les indications données dans les recettes de riz sauf pour la cuisson des choux de Bruxelles, des pommes de terre et du brocoli. Dans ce cas, il est nécessaire de rajouter 500 ml d'eau.

Quelques suggestions de combinaison de plats :

- *riz à la grecque avec saucisses au cumin,*
- *riz à la turque avec pétoncles en papillote,*
- *riz pilaf avec aiglefin et épinards,*
- *risotto milanais avec escalope de volaille,*
- *riz safrané aux fruits de mer ou avec un panaché de poisson,*
- *riz nature avec brocolis croquants,*
- *riz pilaf avec des pommes ou des poires aux épices miellés.*

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommendons de choisir deux recettes dont les temps de cuisson sont à peu près équivalents.

Exemples

Riz Pilaf aux filets de poisson
Préparez le riz Pilaf dans la cuve (voir la recette dans le livret). Disposez les filets de poisson (très fins) dans le bol vapeur.
Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson.

Riz pilaf aux pommes ou aux poires aux épices miellés
Préparez le riz pilaf dans la cuve (voir la recette dans le livret). Disposez 3 pommes ou poires pelées dans le bol vapeur. Les badigeonner d'épices miellés (mélangez une cuillère à soupe de miel avec une cuillère à café de cannelle, 3 grains de poivre et un clou de girofle écrasé).
Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson.

Veuillez noter : *les temps de cuisson indiqués sont approximatifs et varieront selon les quantités et le goût personnel.*

CUISSON DU RIZ

RIZ NATURE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** environ 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz long, 1⅔ de tasse (400 ml) d'eau, sel.

R*incez le riz à l'eau courante. Mettez le riz et l'eau dans la cuve. Salez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur* start*. L'appareil passera automatiquement en position maintien au chaud après environ 15 min de cuisson.*

RIZ PILAF - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** environ 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz (basmati ou thaï), 1⅔ de tasse (400 ml) de bouillon de volaille, 1 oignon haché, ¼ de tasse (50 g) de beurre, sel.

R*incez le riz à l'eau courante. Mettez le beurre, l'oignon haché, le riz et le bouillon de volaille dans la cuve. Salez. Remuez bien. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur* start*. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après environ 15 min de cuisson.*

RIZOTTO MILANAISE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 20 min ***Cuisson :*** environ 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, ¼ de tasse (50 ml) d'huile d'olive, 1 oignon haché, ¼ lb (100 g) de jambon, ¼ lb (100 g) de champignons, 1⅔ de tasse (400 ml) de bouillon de volaille, sel, poivre, 1 tasse (250 ml) de sauce tomate, parmesan.

R*incez le riz à l'eau courante. Coupez le jambon et les champignons en bâtonnets. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, les champignons, le jambon et le riz dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Assaisonnez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur* start*. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après environ15 min de cuisson. Servez avec la sauce tomate et le parmesan.*

RIZ À LA GRECQUE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, 1/4 de tasse (50 ml) d'huile d'olive, 1 oignon haché, 1/4 lb (50 g) de chair à saucisse, 1/2 lb (100 g) de petits pois surgelés, 1/4 lb (50 g) de poivrons rouge, 1 2/3 de tasse (400 ml) de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Coupez le poivron en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché, le riz et la chair à saucisse dans la cuve. Remuez bien. Versez le bouillon de volaille. Incorporez les petits pois et les dés de poivrons. Assaisonnez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

RIZ À LA TURQUE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, 1/4 de tasse (50 ml) d'huile d'olive, 1 oignon haché, 1 2/3 de tasse (400 ml) de bouillon de volaille, 2/3 de tasse (150 ml) de purée de tomate, safran, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve et remuez bien. Versez le bouillon de volaille, ajoutez une pincée de safran. Assaisonnez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 13 min de cuisson. Ajoutez la purée de tomate en mélangeant délicatement avant de servir.

RIZ PORTUGAIS - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, 1/4 de tasse (50 ml) d'huile d'olive, 1 oignon haché, 2 tomates, 2 poivrons rouges, 1 2/3 de tasse (400 ml) de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez le riz à l'eau courante. Pelez, épépinez les tomates, coupez-les en cubes. Détaillez les poivrons en petits dés. Mettez l'huile d'olive, l'oignon haché et le riz dans la cuve. Remuez bien. Ajoutez les tomates et les poivrons. Assaisonnez. Versez le bouillon de volaille. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Servir avec de la sauce tomate et du parmesan.

RIZ CANTONNAIS - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 30 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, 1⅔ de tasse (400 ml) d'eau, ¼ de tasse (50 ml) d'huile d'olive, 1 oignon haché, 30 champignons noirs séchés, ¼ lb (100 g) de crevettes décortiquées, 2 œufs, 3 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de nuoc-man, sel, poivre.

Faites tremper les champignons 30 min dans l'eau froide. Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le riz et l'eau dans la cuve, salez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start . L'appareil passera en maintien au chaud après 15 min de cuisson.
Dans une poêle, faites rissoler dans l'huile d'olive les champignons coupés en fines lamelles et l'oignon haché. Faites une omelette très cuite avec les oeufs. La couper en gros dés. Mélangez les champigons, les oignons, l'omelette et les crevettes au riz. Assaisonnez avec le poivre, la sauce soja et le nuoc-man. Tenir au chaud avant de servir.

PILAF DE RIZ A L'AIGLEFIN - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2 verres doseurs (300 g) de riz à grain long, ⅓ lb (150 g) d'aiglefin, ¼ lb (100 g) d'oignons hachés, ¼ lb (120 g) de beurre, 1 bouquet garni, 1⅔ de tasse (400 ml) d'eau ou de fumet de poisson, sel, poivre, ¾ de tasse (200 ml) de crème à 10% ou 15%, le jus d'un citron.

Coupez l'aiglefin en gros cubes. Rincez le riz à l'eau courante. Mettez le beurre fondu, les oignons hachés, les cubes d'aiglefin et le riz dans la cuve. Remuez bien. Versez l'eau. Ajoutez le bouquet garni. Assaisonnez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson. Retirez le bouquet garni et servez le riz avec la crème chaude mélangée au jus de citron. Pour un plat plus rapide, remplacez le bouquet garni par une pinçée de curcuma et ne mettez pas le jus de citron, à la place ajoutez 2 ou 3 œufs durs hachés et une cuillère à soupe de persil frais avec la crème.

POLENTA - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 8 min

Ingrédients : 1/2 lb (200 g) de semoule de maïs, 3 1/2 de tasses (850 ml) d'eau, 1/4 lb (50 g) de beurre, 1/4 lb (50 g) de parmesan, sel.

Mettez l'eau bouillante, le sel et le beurre dans la cuve. Versez la semoule de maïs en remuant et bien mélanger. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 8 min de cuisson. Ouvrez le couvercle après 10 min de maintien au chaud et incorporez le parmesan. Versez dans un récipient creux pour mettre en forme. Démoulez et servez. Vous pouvez laisser refroidir et la découper en morceaux. Faites-les dorer dans le beurre ou saupoudrez-les de gruyère râpé et gratinez-les.

POMMES DE TERRE PARISIENNES - Cuisson du riz *(Pour 2 pers.)*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 2/3 lb (300 g) de pommes de terre en dés surgelées, 5 cuillères à café d'huile, 1/3 de tasse (20 g) de beurre, sel.

Mettez l'huile et le beurre dans la cuve. Ajoutez les pommes de terre. Salez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 min de cuisson.

SPAGHETTI À LA MILANAISE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 10 min

Ingrédients : 1 1/4 lb (250 g) de spaghettis, 2 cuillères à café d'huile, 1 cuillère à café de sel, 1/4 de tasse (50 g) de beurre, 8 1/2 de tasses (2 litres) d'eau (il est plus rapide de faire bouillir l'eau dans une bouilloire électrique).

Mettez 8 1/2 tasses d'eau, le sel et l'huile dans la cuve. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start. Portez à ébullition (cela prend de 5 à 10 minutes). Ajoutez les spaghettis (coupées en deux) et remuez. Laissez cuire 10 min à découvert. Arrêtez l'appareil manuellement. Egouttez. Beurrez. Servez avec une sauce tomate et du parmesan râpé.
La fonction maintien au chaud n'est pas conseillée pour cette recette.

GALETTE DE MACARONI AU JAMBON - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 1/2 lb (200 g) de macaronis, 1/4 de tasse (30 g) de beurre (coupé en petit morceaux), 1 tranche de jambon, 1/8 lb (20 g) de gruyère râpé, une demi cuillère à café de sel, 2 1/4 de tasses (500 ml) d'eau.

Coupez le jambon en lanières. Mettez le beurre, les macaronis, le jambon, le gruyère, l'eau et le sel dans la cuve. Mélangez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start*. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 14 min de cuisson. Attendez 5 minutes puis retournez la galette sur un plat rond avant de servir.*

GNOCCHI À LA ROMAINE - Cuisson du riz *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 10 min

Ingrédients : 3 tasses (750 ml) de bouillon de bœuf, 1 1/3 lb (150 g) de semoule, 1/2 de tasse (100 g) de beurre fondu, sel, poivre, muscade.

Mettez le bouillon chaud, le beurre, le sel, le poivre et la muscade dans la cuve. Versez la semoule en pluie tout en remuant. Mélangez bien. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson du riz (Rice cooking) et appuyez sur start*. Ouvrez le couvercle au bout de 5 minutes et remuez. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 10 minutes de cuisson.*
Servez ce plat avec une sauce tomate ou gratiné au four.

CUISSON VAPEUR

PÉTONCLES EN PAPILLOTES - Cuisson vapeur *(Pour 2 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 12 min

Ingrédients : 8 pétoncles, 2 échalotes, 1/4 de tasse (30 g) de beurre, sel, poivre, 2 carrés de papier aluminium, 2/3 de tasse (150 ml) d'eau.

Nettoyez les pétoncles. Hachez les échalotes. Placez sur chaque papier aluminium, 4 pétoncles, une pincée d'échalote hachée et 1 noisette de beurre. Assaisonnez. Fermez les papillotes. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start*. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 12 minutes de cuisson. Servez dans la papillote.*

FILET DE TRUITE EN PAPILLOTES - Cuisson vapeur *(Pour 2 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 4 filets de truite de mer de 1/3 lb (150 g) chacun, 1/4 lb (50 g) de carottes, 1/4 lb (50 g) de céleri, 1 échalote, 1/8 lb (30 g) de beurre, sel, poivre, 2 carrés de papier aluminium, 3/4 de tasse (200 ml) d'eau.

Hachez finement les carottes et le céleri. Émincez l'échalote. Placez sur chaque papier d'aluminium, 1 filet de truite, des tranches de carottes et de céleri, une pincée d'échalote et 1 noisette de beurre. Assaisonnez, puis fermez les papillotes.
Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les papillotes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start *. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson. Servez dans la papillote.*

PANACHÉ DE POISSONS - Cuisson vapeur *(Pour 2 pers.)*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 1/4 lb (100 g) de filet de dorade, 1/4 lb (100 g) de filet de rouget, 1/4 lb (100 g) de filet de saumon, 1/4 lb (100 g) de filet de morue, sel, poivre, 1/2 tasse (100 ml) d'eau, 1/4 lb (50 g) de beurre, le jus d'un citron. Sélectionner des filets fins de poisson.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Coupez le poisson en morceaux de 8-10 cm. Disposez les filets de poissons dans le bol vapeur. Assaisonnez. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start *. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson.*
Servez avec du beurre fondu et du citron.

BROCOLIS VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 1 lb (500 g) de brocolis, 1 tasse (250 ml) d'eau.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les brocolis dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start *. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 minutes de cuisson.*

ASPERGES VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 1¾ lb (800 g) d'asperges, 1 tasse (250 ml) d'eau.

Pelez et lavez les asperges. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les asperges en les croisant dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 minutes de cuisson. Note : il est mieux de servir les asperges directement après la cuisson.

HARICOTS VERTS VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 30 min

Ingrédients : 1⅓ lb (600 g) d'haricots verts, 1¼ de tasse (300 ml) d'eau.

Effilez et lavez les haricots verts. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les haricots verts dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 30 minutes de cuisson.

ENDIVES CUITES À LA VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 2 pers.)*

Préparation : 5 min ***Cuisson :*** 45 min

Ingrédients : 1 lb (500 g) d'endives, 2¼ de tasses (500 ml) d'eau, le jus d'un demi citron.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les endives dans le bol vapeur. Arrosez de jus de citron. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 45 minutes de cuisson.

EPINARDS VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : ¾ lb (400 g) d'épinards frais, 2 cuillères à soupe d'eau.

Equeutez et lavez bien les épinards. Mettez l'eau et disposez les épinards dans la cuve, (ne pas utiliser le bol vapeur pour cette recette). Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson.

POMMES DE TERRE VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 30 min

Ingrédients : 1¾ lb (600 g) de pomme de terre, 2 tasses (450 ml) d'eau, sel.

Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les pommes de terre (les couper en quartiers si elles sont trop grosses) dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 30 minutes de cuisson.

COURGETTES VAPEUR - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 1¾ lb (800 g) de courgettes, 1 tasse (250 ml) d'eau.

Pelez les courgettes et coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les courgettes dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 20 minutes de cuisson.

CRÈME AU CITRON - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 6 œufs, ½ tasse (250 g) de sucre, le jus de 2 citrons, le zeste d'1 citron, ¾ de tasse (200 ml) d'eau, ½ tasse (150 ml) d'eau pour la cuisson.

Faites chauffer l'eau, le sucre, le jus et le zeste de citron. Versez le tout dans les œufs battus. Mélangez bien. Tamisez. Versez la crème dans 4 ramequins. Recouvrez-les d'un film alimentaire. Mettez les 150 ml d'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson.
Servez bien froid.

CRÈME CARAMEL - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 1¼ de tasse (290 ml) de lait, 2 œufs de taille moyenne, ¼ lb (65 g) de sucre, 1 cuillère à café d'extrait de vanille.
Pour le caramel : ¼ lb (65 g) de sucre, 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à café (20 ml) d'eau.

Faites un caramel brun avec 65 g de sucre et 20 ml d'eau. Caramélisez 4 ramequins. Battez les œufs avec 65 g de sucre, le lait, la vanille. Versez dans les ramequins. Recouvrez les ramequins d'un film alimentaire. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes de cuisson. Sortez les ramequins et laissez refroidir. Démoulez la crème avant de servir. N'oubliez pas remettre le pare-vapeur en place après la recette.

FLOCONS D'AVOINE À LA VANILLE - Cuisson vapeur *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 15 min

Ingrédients : 1 lb (250 ml) de lait, ¼ lb (80 g) de flocons d'avoine, ⅛ de tasse (20 g) de beurre, ¼ lb (50 g) de sucre, de l'essence de vanille, ½ tasse (150 ml) d'eau.

Mélangez le lait chaud avec le sucre et les flocons d'avoine et quelques gouttes d'essence de vanille. Laissez reposer 5 minutes. Remplissez 4 ramequins beurrés. Recouvrez d'un film alimentaire. Mettez l'eau et le bol vapeur dans la cuve. Posez les ramequins dans le bol vapeur. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start. L'appareil passera automatiquement en maintien au chaud après 15 minutes. Démoulez et servez. Cette recette peut être accompagnée d'une crème anglaise ou d'un caramel liquide.

POIRES SAUCE CHOCOLAT - Cuisson vapeur *(Pour 3 pers.)*

Préparation : 10 min ***Cuisson :*** 20 min

Ingrédients : 3 belles poires mûres, 1 pincée de cannelle, ¾ de tasse (200 ml) d'eau, ¼ lb (100 g) de chocolat à cuire, ¼ de tasse (50 ml) d'eau, ¼ de tasse (50 ml) de crème.

Pelez les poires, les couper en deux et les évider. Mettez les 200 ml d'eau et le bol vapeur dans la cuve. Disposez les poires dans le bol vapeur, saupoudrez-les de cannelle. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode de Cuisson à la vapeur (Steam cooking), le temps de cuisson et appuyez sur start *. L'appareil passera automatiquement au maintien au chaud après 20 minutes de cuisson.Faites fondre doucement le chocolat avec l'eau et la crème. Mélangez. Servez les poires nappées de sauce chocolat.*

TRUCS ET ASTUCES POUR LA CUISSON AU MIJOTAGE

- *Les légumes à tubercule comme les carottes, le céleri, le rutabaga, ou les pommes de terres prennent en général plus de temps que la viande lorsque l'on utilise la cuisson par mijotage. Coupez ou détaillez-les en morceaux d'environ 5 mm (1/4 inch). Faites attention que les légumes soient bien immergés dans le liquide de cuisson sinon ils ne cuiront pas correctement.*
- *Les aliments ne colorent pas lorsqu'ils cuisent au mijotage, il faut donc penser à faire dorer la viande et la volaille à la poêle avant de la mettre dans la cuve.*
- *Faites décongeler tous les aliments congelés avant de les faire cuire, particulièrement la volaille et la viande. Si vous utilisez des légumes congelés, décongelez-les d'abord, sinon la température des aliments de la fonction mijotage baissera. Ajoutez les légumes décongelés environ 30 minutes avant la fin de la cuisson.*
- *Lorsque vous utilisez la fonction mijotage, vous avez besoin de moins de liquide du fait de sa non évaporation. Certaines recettes ont plus de liquide une fois cuisinées car les jus des aliments se combinent au liquide de cuisson. Lorsque vous adaptez une recette traditionnelle à la cuisson par mijotage, utilisez moitié moins de liquide que ce qui est indiqué.*
- *Evitez d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson par mijotage car cela provoque d'importantes pertes de chaleur, et donc cela entraînera l'allongement du temps de cuisson de manière significative. Ouvrez le couvercle uniquement pour ajouter des aliments.*
- *Les goûts sont intensifiés, alors utilisez l'assaisonnement avec parcimonie. Assaisonnez très peu et ajustez après la cuisson.*
- *Ajoutez la crème ou le lait seulement à la fin de la cuisson car de long temps de cuisson pourraient les faire cailler.*
- *Si vous préférez, il est possible d'épaissir les plats à la fin de la cuisson. Mélangez de la farine avec de l'eau froide, et ajoutez le tout au plat durant la dernière heure et demie de cuisson. Vous pouvez achetez aussi des épaississeurs au supermarché.*

BŒUF AU VIN ROUGE ET AUX OIGNONS - Mijotage *(Pour 6 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 7 - 9 heures

Ingrédients : 2 cuillères à soupe d'huile végétale, ½ lb (200 g) de lard non fumé (haché), 1 oignon haché, 1 gousse d'ail écrasée (optionnel), 2¼ lbs (1 kg) de romsteck, 2 cuillères à soupe de farine, 1¼ de tasse (300 ml) de vin rouge, 1 feuille de laurier, 12 petits oignons entiers, sel et poivre du moulin.

Enlevez le gras du romsteck et coupez les en morceaux de 2 cm cubes. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites dorer la viande sur toutes ses faces. Mettez dans la cuve. Faites frire le lard, l'oignon et l'ail haché pendant environ 2-3 minutes. Ajoutez la farine puis le vin rouge petit à petit, et mélangez jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Amenez à ébullition en remuant constamment, puis ajoutez le laurier, l'oignon et assaisonnez. Mettez dans la cuve et mélangez bien. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Mijotage (Slow cooking), le temps de cuisson (entre 7 et 9 heures) et appuyez sur start.
Suggestion de présentation : servez avec des pommes de terre nouvelles. Si la sauce n'est pas assez épaisse, ajoutez un peu de farine.

RAGOUT AU POULET ET AU LARD - Mijotage *(Pour 4 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 6 - 8 heures

Ingrédients : 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 4 morceaux de poulet, 2 lamelles de lard fumé, 2 oignons haché, 1 gousse d'ail écrasée (optionnel) avec des clous de girofle, 2 carottes (coupées en cubes de 5mm), 2 céleri branche (en rondelles de 5mm d'épaisseur), 2 cuillères à soupe de farine, 2 tasses (450 ml) de bouillon de volaille, 2 cuillères à soupe de purée de tomate, ½ cuillère à café d'herbes (en option), sel et poivre du moulin.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites dorer le poulet sur tous ses côtés. Mettez dans la cuve. Ajoutez le lard, les oignons, l'ail, les carottes et le céleri, et faites frire lentement pendant environ 4 minutes. Ajoutez la farine et petit à petit ajoutez le bouillon de volaille, la purée de tomate, les herbes et assaisonner. Portez à ébullition en remuant sans arrêt. Ajoutez le poulet. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Mijotage (Slow cooking), le temps de cuisson (entre 6 et 8 heures) et appuyez sur start. Suggestion de présentation : assaisonnez après cuisson et servez avec des pomme de terre nouvelles. Si la sauce n'est pas assez épaisse, ajoutez un peu de farine.

RAGOUT AU PORC, CIDRE ET POMME - Mijotage *(Pour 4-5 pers.)*

Préparation : 15 min ***Cuisson :*** 6 - 8 heures

Ingrédients : 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 1 oignon haché, 2 céleri branche (en rondelles de 5mm d'épaisseur), 1 grosse pomme cuite hachée, ex : Bramley (pomme à tarte), environ ¾ lb (350 g) quand elle est hachée, 1⅔ lb (750 g) de filet de porc, 2 cuillères à soupe de farine, 1¼ de tasse (300 ml) de cidre mi-doux ou sec, ½ cuillère à café de thym séché, ½ cuillère à café de sauge séchée, sel et poivre du moulin.

Enlevez tout excès de gras du porc et coupez en cubes de 2 cm. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites frire doucement le porc jusqu'à ce qu'il soit légèrement coloré sur toutes ses faces. Mettez dans la cuve du rice cooker. Ajoutez l'oignon, le céleri, et la pomme à la poêle et faites cuire doucement pendant 3 minutes. Ajoutez la farine et puis petit à petit le cidre. Portez à ébullition en remuant sans arrêt, puis ajoutez les herbes et assaisonnez. Mettez dans la cuve et mélangez bien. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Mijotage (Slow cooking), le temps de cuisson (entre 6 et 8 heures) et appuyez sur start *.*

SOUPE DE LEGUMES AVEC MORCEAUX - Mijotage *(Pour 6 pers)*

Préparation : 20 min ***Cuisson :*** 4 - 6 heures

Ingrédients : 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 1 grand poireau (en tranches de 5mm d'épaisseur), 1 grande carotte (en dés de 5mm), 2 petits oignons (hachés), 2 céleri branche (en rondelles de 5 mm d'épaisseur), ¾ de tasse (175 g) de chou vert (finement coupé), 6⅓ de tasses (1.5 litre) de bouillon de légumes, 1¾ de tasse (400 ml) de sauce tomate, sel et poivre du moulin.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Ajoutez le poireau, la carotte et le céleri, et faites frire doucement pendant environ 2 minutes. Ajoutez le chou et le reste des ingrédients. Portez à ébullition. Mettez dans la cuve. Fermez le couvercle, sélectionnez le mode Mijotage (Slow cooking), le temps de cuisson (entre 6 et 8 heures) et appuyez sur start *.*
Suggestion de présentation : Ajustez l'assaisonnement avant de servir et accompagner de Parmesan et de pain grillé.

S.A. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5066087
Réalisation : Espace Graphique